

Menu-Carte juillet - août

L'assiette de dégustations

Le jambon cru, melon, porto et crudités (14,00)

!!!(+2,00) La tomate crevettes grise, sauce cocktail (16,00)

Les fondues au parmesan (13,00)

Les 6 de Bourgogne (pas des achatines) parfumés au beurre à l'ail (12,00)

!!! (+6,00) Les 3 scampis (16/20) et Les 2 coquilles St jacques MAXIMA en waterzooï (19,00)

Le bœuf (BBB) de chez JF, MH, sauce provençale ou sauce cognac aux cinq poivres (28,00)

Le veau basse T°, trio de champignons au jus de truffe (28,00)

!!!(+ 4,00) Le filet d'agneau basse T°, fond réduit aux herbes du jardin (28,00)

Le filet de canette basse T°, sauce cognac aux cinq poivres ou sauce cerise (28,00)

La dorade royale rôtie, sauce beurre blanc (22,00)

!!!(+6,00) Le dos de cabillaud sauce Normande, garniture de mer (28,00)

Possibilité d'avoir une salade de saison à la place des légumes chauds

La tartelette de maroilles et Herve doux sirop de Liège à l'orange et au citron (14,00)

L'assiette de fromages (12,00)

!!!(+2,00) Le bavaois 100% Silvana (14,00)

La crème aux vraies gousses de vanille légèrement brûlée (12,00)

La dame blanche, La dame noire ou La glace aux fraises (8,00)

Menu 1 entrée 47,00 euros (Hors Boissons)

Menu 2 entrées 60,00 euros (Hors Boissons)

Formule boissons à 25,00 euros

L'apéritif au choix, ½ bouteille de vin (AOC), ½ eau ou ½ limonade.

Un verre de vin doux avec le dessert ou avec le fromage.

Le café ou le thé

!!!!!!! Allergique à un aliment prévenez nous !!!!!!!

Menu servi du 16 juin au 27 août